

Nesos, il vino marino dell'Isola d'Elba sulle tracce del vino di Chio

17 Luglio 2024



PORTO AZZURRO - Stappare una bottiglia per fare un viaggio indietro nel tempo e ritornare alle origini, quelle più antiche e affascinanti. Frutto di un esperimento scientifico che è valso al suo produttore il riconoscimento, nel 2023, tra i 100 migliori vignaioli d'Italia, Nesos, il vino marino ripercorre le tracce di un mito che risale a 2.500 anni fa.

Era il 2018 quando nella mente di **Antonio Arrighi**, viticoltore toscano dal 1970, titolare dell'azienda agricola a Porto Azzurro sull'Isola d'Elba (Livorno), Arrighi Vigne e Olive, che affonda le sue radici nel 1800, si sviluppa l'idea di un esperimento enologico in mare, realizzato in collaborazione con il professor **Attilio Scienza**, ordinario di Viticoltura dell'Università degli studi di Milano e **Angela Zinnai** e **Francesca Venturi** del corso di

Viticoltura ed Enologia dell'Università di Pisa.

“In occasione della Giornata della cultura dell’olio e del vino, durante un convegno che si tenne quell’anno nel Teatro dei Vigilanti sull’Isola d’Elba, ascoltai un intervento del professor Attilio Scienza sulle origini archeologiche del vino”, racconta il produttore.



L'obiettivo di Arrighi è di ripercorrere le fasi di produzione del vino di Chio, una piccola isola dell'Egeo orientale. Come i vini di Lesbo, Samos o di Thaso, quello di Chio era dolce e alcolico, unica garanzia per sopportare i trasporti via mare, ma aveva qualcosa che gli altri vini non avevano, un segreto che i produttori di Chio custodivano gelosamente e che rendeva questo vino particolarmente aromatico: la presenza del sale derivante dalla pratica dell'immersione dell'uva chiusa in ceste, nel mare. E così, sulle tracce di questo affascinante mito, Arrighi prova a riproporre l'esperimento e crea il suo personalissimo vino marino, Nesos.

"Immergiamo l'ansonica, uva tipica dell'Elba che raccogliamo intorno alla metà di settembre, a 10 metri di profondità. È un probabile incrocio di due antiche uve dell'Egeo, il Rhoditis ed il Sideritis, varietà caratterizzate da una buccia molto resistente ed una polpa croccante che ha permesso una lunga permanenza in mare. L'uva viene messa all'interno delle nasse, ceste di vimini che vengono poi bloccate sul fondo con l'ausilio di corde per resistere alla corrente marina e lì rimane per 5 giorni", spiega Arrighi.

Questo processo ha consentito di eliminare parte della pruina superficiale, accelerando così il successivo appassimento al sole sui graticci, senza arrivare alla produzione di un vino dolce, ma preservando l'aroma del vitigno. Il sale marino durante i giorni di immersione, per osmosi penetra anche all'interno, senza danneggiare l'acino.

Poi l'uva viene deraspata a mano e messa in piccole anfore da 25 litri in terracotta di Impruneta, rispettando le dimensioni originali dell'anfora di Chio, dove resta a contatto con le sue bucce fino a primavera, per circa sei mesi.

Dalle analisi svolte dall'Università di Pisa è emerso che il contenuto in fenoli totali del vino marino è il doppio rispetto a quello prodotto tradizionalmente, e questo grazie alla maggiore estrazione legata alla parziale riduzione della resistenza della buccia.

"È un vino diverso", ammette Antonio Arrighi. "Per la sua densità all'esame visivo sembra quasi un passito. Al naso ricorda le aldeidi, la vernice, lo smalto, ha dei sentori di mandorla e in bocca è stranissimo. Entra una sapidità notevole e dopo qualche secondo ritorna. E ricorda il mare".

L'esperimento è stato raccontato nel cortometraggio *Vinum Insulae*, diretto e prodotto dal regista **Stefano Muti**, che ha ottenuto il titolo di miglior cortometraggio nella ventiseiesima edizione del festival International Œnovidéo a Marsiglia.

LE FOTO









